

BACHELOR'S DEGREE PROGRAMME

Term-End Examination

23724

December, 2016

(APPLICATION ORIENTED PROGRAMME)

ANC-01 : NUTRITION FOR THE COMMUNITY

Time : 3 hours

Maximum Marks : 100

Note : Question no. 1 is compulsory. Attempt five questions in all. All questions carry equal marks.

1. (a) Explain the following in 2 – 3 sentences each : 10
- (i) Protective and Regulatory food
 - (ii) Food Adulteration
 - (iii) Perishability
 - (iv) Mid-day Meal Programme
 - (v) Constipation

+

- (b) Fill in the blanks with suitable words : 10
- (i) The main storage form of carbohydrates in animals is _____ .
 - (ii) Pulses are lacking in the amino acid _____ .
 - (iii) Fluorosis is a disease caused by the consumption of _____ amounts of fluorine for long periods.
 - (iv) Rhodopsin is a pigment formed by the combination of protein and _____ .
 - (v) Thick yellowish fluid secreted from the mother's breast during the first few days after child-birth is called _____ .
 - (vi) Controlling micro-organisms in food by _____ them is called bactericidal method.
 - (vii) _____ is the disease that occurs due to adulteration of bengal gram dal with kesari dal.
 - (viii) Chemical substances called _____ interfere with utilization of iodine by the thyroid gland.
 - (ix) A low _____ is indicative of stunting.
 - (x) Massive dose of vitamin A provided to children under National Prophylaxis Programme for prevention of nutritional blindness is _____ I.U.



2. (a) Discuss the physiological, social and psychological functions of food. 6
- (b) What are fats and oils composed of ? Describe the functions of fats in the body. 2+5=7
- (c) Describe the steps involved in planning balanced diets. 7
3. (a) Explain any four important factors to be considered while planning meals, with the help of suitable examples. 8
- (b) Enlist the key points to remember while purchasing the following items : 8
- (i) Cereals and millets
- (ii) Sugar, jaggery and sweetening agents
- (c) Explain why calcium is an important nutrient for a pre-school child. Give two rich food sources of calcium. 4
4. (a) Discuss any three major causes of food spoilage. 6
- (b) Explain the following techniques used for preservation of food : 6
- (i) Drying
- (ii) Use of low temperature
- (iii) Use of salt and sugar in high concentrations
- (c) Discuss any two methods in detail that are used to enhance the nutritive value of food, with examples. 8

5. (a) Discuss the main causative factors of protein energy malnutrition in children. 5
- (b) Briefly describe the clinical features of xerophthalmia. 5
- (c) Explain the dietary management of diarrhoea in children. 5
- (d) Enumerate the risk factors for obesity. 5
6. (a) Describe the key services provided to 0 – 3 year old children under the ICDS programme. 8
- (b) Discuss the salient features of the National Nutritional Anaemia Control Programme. 8
- (c) What is growth monitoring and why is it important? 4
7. (a) Briefly describe the following methods of assessment of nutritional status : 9
- (i) 24 hours diet recall
- (ii) Mid upper arm circumference measurement
- (iii) Biochemical method
- (b) Discuss the major risk factors in pregnancy. 6
- (c) What do you understand by a 'cycle menu'? Enumerate the advantages of using a cycle menu in food preparation for a hostel. 5

8. Write short notes on any *four* of the following : 4×5=20

- (a) Pasteurization of milk
 - (b) Dietary modifications for diabetic individuals
 - (c) Beri-Beri
 - (d) Spectrum of iodine deficiency disorders
 - (e) Selection of manpower for food service establishments
 - (f) Vitamin D deficiency in children
-

स्नातक उपाधि कार्यक्रम

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2016

(व्यवहारमूलक कार्यक्रम)

ए.एन.सी.-01 : समुदाय के लिए पोषण

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

नोट : प्रश्न सं. 1 अनिवार्य है । कुल पाँच प्रश्न कीजिए । सभी प्रश्नों के अंक समान हैं ।

1. (क) निम्नलिखित प्रत्येक को 2-3 वाक्यों में स्पष्ट कीजिए : 10
- (i) रोगों से बचाव व शारीरिक क्रियाओं को सुचारु रूप से चलाने में सहायक खाद्य-पदार्थ
 - (ii) खाद्य अपमिश्रण
 - (iii) खाद्य-पदार्थों का खराब होना
 - (iv) मध्याह्न भोजन कार्यक्रम
 - (v) कब्ज

(ख) उपयुक्त शब्दों से रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : 10

- (i) पशुओं में कार्बोज़ मुख्यतः _____ रूप में संग्रहित होता है ।
- (ii) दालों में _____ ऐमीनो अम्ल कम मात्रा में होता है ।
- (iii) काफी लंबे समय तक फ्लुओरीन का _____ मात्रा में उपभोग करने के कारण फ्लुओरोसिस रोग हो जाता है ।
- (iv) रोडोप्सिन एक वर्णक है जो प्रोटीन और _____ के मिलने से बनता है ।
- (v) प्रसव के पहले कुछ दिनों में माँ के स्तनों से गाढ़ा पीले रंग का तरल स्रावित होता है, जो _____ कहलाता है ।
- (vi) _____ करके खाद्य-पदार्थ में सूक्ष्म-जीवाणुओं को नियंत्रित करना जीवाणुनाशी विधि कहलाती है ।
- (vii) चने की दाल में केसरी दाल की मिलावट के कारण _____ रोग होता है ।
- (viii) _____ नामक रासायनिक पदार्थ गलग्रंथि में आयोडीन के उपयोग में बाधा डालता है ।
- (ix) कम _____ वृद्धि रोध की सूचक है ।
- (x) पोषणज अंधता की रोकथाम के लिए राष्ट्रीय रोग-निरोधक कार्यक्रम के अंतर्गत बच्चों को विटामिन ए की _____ आई.यू. की एक बड़ी खुराक दी जाती है ।

2. (क) भोजन के शरीरक्रियात्मक, सामाजिक और मनोवैज्ञानिक कार्यों की चर्चा कीजिए । 6
- (ख) वसा व तेलों के मुख्य अवयव क्या हैं ? शरीर में वसा के कार्यों का वर्णन कीजिए । 2+5=7
- (ग) संतुलित आहारों की योजना बनाने में सम्मिलित चरणों का वर्णन कीजिए । 7
3. (क) उपयुक्त उदाहरणों की सहायता से आहारों की योजना बनाते समय ध्यान रखने योग्य किन्हीं चार महत्वपूर्ण कारकों की व्याख्या कीजिए । 8.
- (ख) निम्नलिखित वस्तुओं को खरीदते समय ध्यान रखने योग्य मुख्य बातों को सूचीबद्ध कीजिए : 8
- (i) अनाज और मोटे अनाज
- (ii) शर्करा, गुड़ और मीठा स्वाद उत्पन्न करने वाले पदार्थ
- (ग) स्पष्ट कीजिए कि शालापूर्व बच्चों के लिए कैल्सियम एक महत्वपूर्ण पोषक-तत्त्व क्यों है । कैल्सियम की प्रचुरता वाले दो खाद्य-स्रोत बताइए । 4
4. (क) खाद्य-पदार्थों के खराब होने के किन्हीं तीन प्रमुख कारणों की चर्चा कीजिए । 6
- (ख) भोजन के परिरक्षण के लिए प्रयुक्त होने वाली निम्नलिखित विधियों की व्याख्या कीजिए : 6
- (i) सुखाना
- (ii) कम ताप का प्रयोग करना
- (iii) अधिक मात्रा में नमक और चीनी का प्रयोग करना
- (ग) खाद्य-पदार्थों के पोषक मान को बढ़ाने के लिए प्रयुक्त होने वाली किन्हीं दो विधियों की उदाहरणों सहित विस्तार से चर्चा कीजिए । 8

5. (क) बच्चों में प्रोटीन ऊर्जा कुपोषण होने के मुख्य कारकों (कारणों) की चर्चा कीजिए । 5
- (ख) जीरोप्यैलमिया के नैदानिक लक्षणों का संक्षेप में वर्णन कीजिए । 5
- (ग) बच्चों में अतिसार होने की स्थिति में आहार व्यवस्था के बारे में बताइए । 5
- (घ) मोटापे के खतरे के कारकों का वर्णन कीजिए । 5
6. (क) आई.सी.डी.एस. कार्यक्रम के अन्तर्गत 0 - 3 वर्ष के बच्चों को प्रदान की जाने वाली मुख्य सेवाओं का वर्णन कीजिए । 8
- (ख) राष्ट्रीय पोषणज ऐनीमिया नियंत्रण कार्यक्रम की मुख्य विशेषताओं की चर्चा कीजिए । 8
- (ग) वृद्धि अनुवीक्षण क्या है और यह क्यों महत्त्वपूर्ण है ? 4
7. (क) पोषणज स्तर को निर्धारित करने के निम्नलिखित तरीकों का संक्षेप में वर्णन कीजिए : 9
- (i) 24 घंटे के आहार का स्मरण
- (ii) ऊपरी बाँह के मध्य भाग की परिधि का माप
- (iii) जैव-रासायनिक परीक्षण विधि
- (ख) गर्भावस्था में प्रमुख खतरे के कारकों की चर्चा कीजिए । 6
- (ग) 'चक्र व्यंजन-सूची' से आप क्या समझते हैं ? एक हॉस्टल के लिए भोजन बनाने में चक्र व्यंजन-सूची का प्रयोग करने के लाभों का वर्णन कीजिए । 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 4×5=20

- (क) दूध का पास्तेरीकरण
 - (ख) मधुमेह के रोगियों की आहार व्यवस्था में परिवर्तन
 - (ग) बेरी-बेरी
 - (घ) आयोडीन की कमी से होने वाली विसंगतियों का स्पेक्ट्रम
 - (ङ) खाद्य परिवेषण संस्थाओं के लिए मानव श्रम का चयन
 - (च) बच्चों में विटामिन डी की कमी
-